

Huevo Entero pasteurizado BIB 10kg

1800008 | 04.06.2021 | ES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Marca: DOVO

Producto: Huevo Entero pasteurizado BIB 10kg

Aplicaciones: Producto apto para Industria, canal Horeca y / o consumidor final, exepcto personas intolerantes a los alérgenos indicados en la fichas técnicas.

Características específicas: Produto lote Standard

Ingredientes: HUEVO de gallina

Conservación y transporte: Mantener entre 0°C e 4 °C

Unidades de venta: Bolsa multicapa con barrera en caja de cartón

Caducidad (días): 35

Caducidad (después de abierto): 24h (mantener entre 0°C y 4°C)

Legislación específica: Reg. (CE) n° 852/2004*; Reg. (CE) n° 853/2004*; Reg. (CE) n°1881/2006*;* o equivalente en función de la evolución legislativa

ALÉRGENOS

Huevo y productos a base de huevo

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Estado Físico: Líquido; Color: Amarillo; Olor: Característico; Sabor: Característico;

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

°Brix (20 °C): 23,5 <= °Brix <= 24,5; pH: 7,0 <= pH <= 8,2; Ex. Seco: 21 <= ES <= 22,5; ; ;

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G)

Valor energético: 537 kJ / 129 kcal; Grasas: 8g ± 1g; De las cuales saturadas: 2,5 g ± 0,5g; Hidratos de Carbono: < 1,0g; De los cuales azúcares: < 0,5g; Proteínas: 12g ± 1g; Sal: 0,35g ± 0,05g; ; ;

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microrganismos	Valores máximos	Requisitos final Caducidad (criterios legales)
Mesófilos a 30°C (PCA)	<= 2,0x10 ³ UFC/ml	
Coliformes Totais (Coli ID)	<= 1,0 x 10 ¹ UFC/ml	
Salmonella (Mini Vidas)	No detectado/25ml	No detectado/25ml
Enterobacterias totales (VRVG)	<= 1,0 x 10 ¹ UFC/ml	<= 1,0 x 10 ² UFC/ml
Escherichia coli (ID)	<= 1 UFC/ml	

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

De acuerdo con los Reglamentos (CE) 1829/2003 e 1830/2003, este producto no es de origen genéticamente modificado (OGM/GMO).

MODO DE PREPARACIÓN O UTILIZACIÓN

Conversión huevo líquido / huevo cascara: 1 kg de huevo corresponde a 20 huevos clase M. Consejos de utilización: En algunas aplicaciones el producto tiene un mejor rendimiento si lo dejamos a temperatura ambiente durante algunos momentos (garantizando las Buenas Prácticas de Fabricación). No se recomienda la congelación del producto. Consejos de conservación: Al tratarse de un producto natural, sin conservantes añadidos, es importante ser conservado entre 0°C y 4°C. Debe ser garantizada una eficaz rotación de stocks.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

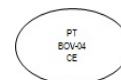
Uni. (LxLxA)	225x186x285
Peso Neto Unidad (kg)	10,0
Peso Bruto Unidad (Kg)	10,3
Caja (LxLxA)	225x186x285
EAN 13	5604550110018
Peso Neto Caja (Kg)	10
Peso Bruto Caja (Kg)	10,3
ITF 14 / DUN 14	05604550110018
Uni pallet	80
Cajas manto	20
Manto pallet	4
Cajas pallet	80
Pallet (LxLxA)	1200x800x1360
Peso Neto Pallet (Kg)	800
Peso Bruto Pallet (kg)	847

REFERENCIAS




PRODUCIDO Y COMERCIALIZADO POR EMPRESAS DEL GRUPO DEROVO

DEROVO - DERIVADOS DE OVOS S.A.

-  Parque Industrial Manuel da Mota, lote 30, Rua Pedro Álvares Cabral, nº14, 3100-354 Pombal, PORTUGAL
-  Telef: 00351 236 209 820 | Fax: 00351 236 209 815
-  Apoio ao cliente: 00351 236 209 823 Email: geral@derovo.com www.derovo.com



OVOFOODS, S.A.

-  Polígono Industrial Vega de Baiña; C/El Pedreru, Parcela 133682 Baiña - Mieres (Asturias), ESPANHA
-  Telef: 0034 985 446 865 | Fax: 0034 985 446 164 / 0034 985 446 866
-  Email: geral@derovo.com www.derovo.com

